

Colloque “Systèmes agroalimentaires localisés : produits, entreprises et dynamiques locales”

Montpellier, du 16 au 18 octobre 2002

Circulation et construction de savoir-faire : questions pour une anthropologie des systèmes alimentaires localisés.

P. Moity- Maïzi (CNEARC, UMR Innovation), J. Muchnik (INRA-SAD, UMR Innovation / CIRAD-Tera)

Introduction

Repenser le "local" dans un monde "globalisé" est devenu une urgence. La manière dont les chercheurs se sont souvent emparés des slogans politiques en vogue ne fait qu'accroître la difficulté d'analyse objective, car ces clichés n'aident ni à définir ni à se représenter les phénomènes en cours, au contraire, ils les masquent. C'est pourquoi nous porterons notre regard ici sur ces formes de différenciation qui s'établissent au travers de la circulation des produits et des savoir-faire et qui constituent la face cachée de la "globalisation".

Dans le domaine agricole et agroalimentaire ont toujours existé des espaces reconnus par leur produits spécifiques, élaborés et culturellement marqués d'un "style"¹ par les hommes : les jambons d'Extremadura en Espagne, les vins de Bordeaux en France ou les fromages de Reggiano en Italie font depuis longtemps partie du patrimoine gastronomique et culturel de ces pays, parce qu'ils sont à la fois les produits et les véhicules d'une identité. De la même manière, nous pourrions mentionner d'autre produits spécifiques, cette fois non pour leur élaboration mais pour leur origine ou aire géographique particulière : la viande de la pampa d'Argentine, le cacao de Choao au Venezuela ou le café de Cundinamarca en Colombie.

Pour tous ces produits, les caractéristiques biophysiques et climatiques du lieu de production, "l'effet terroir" comme on dit, paraît évident pour définir le lien au local.

Mais si on reprend, dans une perspective historique, des aliments aussi "typiques", comme la viande argentine ou le café colombien, force est de constater que ces produits "si traditionnels", si "spécifiques", ont été "localisés" un jour et que les savoir-faire portés par certains acteurs, dans des contextes historiques particuliers, ont été des facteurs clef de cette localisation. Dans d'autres cas, les liens au local ont changé de nature avec le temps. Ainsi, d'un lien qui passe par le terroir, on peut passer à un lien qui passe par l'image et la réputation : on pense par exemple à un lieu comme Castelnaudary, connu pour son célèbre cassoulet, dont la plupart des matières premières ne sont plus originaires du lieu de production. Ce sont la réputation, l'image du produit et le savoir-faire qui garantissent aujourd'hui ce lien.

Les contraintes actuelles ont promu de nouvelles différenciations entre produits, entre espaces. Ces contraintes sont de tous ordres : environnementales, sanitaires (des aliments), liées

à des inégalités sociales et économiques à l'intérieur de pays et notamment dans les échanges nord-sud, nouvelles préoccupations des consommateurs... Ces nouvelles différenciations vont désormais au-delà des appellations officielles d'origine : ainsi en est-il des produits biologiques ou des produits du commerce équitable ou encore des produits inscrits dans le respect de la biodiversité : d'une manière un peu schématique, on peut dire que des SYAL se superposent ou dépassent les traditionnels terroirs d'Appellation d'Origine Contrôlée, c'est en partie l'intérêt de cette notion.

La notion de SYAL est sans aucun doute apparentée à celle de district industriel et de SPL. Certaines écoles d'économie, notamment en Italie vers la fin des années soixante-dix, se sont penchées sur les réseaux localisés de petites entreprises comme forme de spécialisation spatiale des activités économiques (G. Becattini, E. Rullani, 1995). Le développement des travaux sur les systèmes productifs localisés (C. Courlet, B. Pecqueur, 1992), les "clusters" (H. Schmitz, B. Musyck, 1994), et l'"économie de la proximité" (A. Torre, 1993) ont, parmi d'autres, contribué à constituer un champ de recherche qui a pour vocation d'étudier ces formes de production.

La plupart de ces auteurs s'entendent sur le rôle central que jouent les compétences et savoir-faire locaux dans le développement de ces formes de production spécifiques, et considèrent les territoires, espaces construits notamment à travers ces productions, comme de vraies "laboratoires cognitifs".

Des recherches plus approfondies, en anthropologie notamment, ayant pour objet d'étudier la transmission et la diffusion des savoirs et leur enracinement spatial, permettent aussi de mieux comprendre les diverses modalités de construction de "compétences localisées", de "traditions productives" territorialisées. Les programmes AVAL puis ALISA dans lesquels nous sommes engagés depuis 1994, ont justement constitué pour nous deux champs de recherche privilégiés pour aborder avec une démarche anthropologique, les mécanismes humains, sociaux et techniques de construction de compétences localisées, de formes spécifiques de production agroalimentaire. En même temps que des recherches, plusieurs actions ont été conduites dans le cadre de ces programmes, sur lesquelles nous reviendrons plus loin. Ces deux expériences nous ont fourni un matériel de terrain considérable qui nous permet de traiter la principale question qui se pose dans cette communication, à savoir :

Comment analyser les processus de transmission / diffusion des savoir-faire ? Comment ces processus participent à la localisation des activités sociales et économiques ?

1 : Au sens que lui donne Leroi Gourhan dans toute son œuvre.

Nous commencerons dans un premier temps par une approche historique (sur la longue période) de quelques processus de diffusion où savoir-faire et produits ont tour à tour voyagé, été appropriés, modifiés, personnalisés, acculturés,... Ceci nous permettra de tirer quelques **leçons de l'histoire**.

Nous traiterons ensuite les expériences et connaissances apportées par les projets AVAL et ALISA pour tirer des **leçons du terrain**.

Nous tenterons enfin, en guise de conclusion, de proposer un **cadre analytique**, une "anthropologie appliquée", qui pourrait orienter les actions de chercheurs, techniciens et institutions censés intervenir sur "le temps d'un projet" dans des processus d'innovation localisés.

1) Transmission / diffusion de savoirs : les leçons de l'histoire

"Il est bon, il est utile, lorsqu'un problème surgit, de le replacer dans une sorte de profondeur historique. L'histoire a valeur d'expérience en matière de sciences sociales et humaines" (B. Gilles, 1978). Effectivement, l'histoire nous apprend que les savoir-faire n'ont pas cessé de voyager, à pied, à cheval ou dans les cales d'un bateau, leur transmission et diffusion marquent l'évolution des paysages et des échanges économiques.

Ainsi par exemple, les populations originaires de la ville de Savalou au Bénin, qui considèrent, et à juste titre, leur "gari" (semoule de manioc) comme un symbole du patrimoine alimentaire local, ne connaissaient pas ce produit il y a un siècle². Pourtant, aujourd'hui, les productrices de cette région sont réputées pour la maîtrise d'un savoir-faire permettant l'élaboration de produits spécifiques, reconnus comme tels par les consommateurs (*gari Savalou*, *gari "missé"*).

On pourrait rappeler bien d'autres exemples analogues ... depuis, les spaghettis italiens jusqu'à la paëlla espagnole, en passant par le "*queijo de coalho*" brésilien ou l'"*akassa*" béninois... Chaque fois, l'histoire nous enseigne les cycles d'émergence, d'opulence et de spécification d'un produit ou d'un aliment et dans le même temps les voyages, alliances et hybridations de savoir-faire complexes : les produits sont arrivés, des savoirs se sont constitués et transmis pour utiliser, valoriser, transformer ces produits, puis c'est un groupe qui en a formé d'autres pour élaborer ces aliments nouveaux dotés alors de leur "carte de séjour" et de racines locales faisant oublier parfois leurs origines lointaines.

Si l'histoire des savoirs, des hommes et des produits, semble marquée de récurrences, on ne peut s'arrêter toutefois à une explication mécaniste et généralisante des cycles de transmission-diffusion-construction de savoir. Car, en effet, l'observation plus fine de séquences historiques (généralement "archivées" par la mémoire locale ou par les textes d'administrateurs scrupuleux) nous révèle rapidement que les modalités de diffusion de savoir-faire varient beaucoup selon les produits, mais

aussi selon les enjeux sociaux et économiques de leur contexte. Dans l'étude des relations localisé / local, c'est le processus de localisation (ou de délocalisation) qui nous intéresse ici, c'est à dire le processus qui conditionne l'enracinement (ou le déracinement) d'un savoir-faire dans une société et un milieu donnés. Un survol, même rapide, de quelques histoires parallèles peut nous aider à apprécier des variations notables entre ces processus. Le sucre de canne, le maïs et le cacao nous serviront de support pour réaliser ce survol.

1 - Le sucre de canne, originaire de la côte de Bengala en Inde, *sarkara* en sanscrit³, s'est diffusé largement à partir de son berceau d'origine. Au VIII^{ème} siècle après J.C. la canne est importée au Sud de la Chine, au X^{ème} elle arrive en Egypte. L'expansion musulmane diffusera ensuite le sucre de canne en Afrique du Nord, en Sicile, en Andalousie, aux Açores, à Madère et aux Canaries (F. Braudel, 1979). La canne à sucre figura ensuite parmi les premiers produits que Christophe Colomb ramena en Espagne lors de son deuxième "voyage" dans les "Indes Occidentales" (B. Cobo, 1943). Très vite, vont se constituer des centres commerciaux européens pour ce produit, notamment à Venise, où l'on maîtrise déjà les techniques de raffinage, le sucre devenant au XVII et XVIII^{èmes} siècles l'un des premiers produits du commerce internationale, les sociétés et les paysages des Caraïbes au nord-est du Brésil restant marqués à jamais par la diffusion de la canne à sucre et le commerce d'esclaves qui y a été associé.

Nous pouvons tirer quelques leçons de cette histoire sur les savoir-faire qui ont accompagné cette diffusion :

(i) **les vecteurs de diffusion** : les savoirs-faire, qui permettent ou autorisent la culture de la canne puis la fabrication de sucre, sont acquis avec une intentionnalité donnée, par des groupes situés et organisés. La "diffusion forcée" et réussie dans ce cas (du point de vue des "diffuseurs") est ici étroitement associée aux institutions de la colonisation qui participent à cette diffusion,

(ii) **la dimension organisationnelle du changement technique** : il est intéressant de constater que l'expansion sucrière en Amérique n'a pas impliqué jusqu'au XVIII^{ème} siècle un changement qualitatif des outils et des procédés de fabrication, elle s'est basée sur une augmentation de la taille des unités de productions grâce à une nouvelle "machine organisationnelle" appuyée sur trois piliers : institutions coloniales / esclavage / réorganisation du commerce international (J. Muchnik, 1981),

(iii) **l'influence d'une dimension symbolique dans les savoirs transmis** : la préférence de la couleur blanche par le consommateur européen a été décisive pour l'organisation des filières sucrières, le sucre restant un produit de luxe en Europe jusqu'au XIX^{ème} siècle. Cette préférence ne se limitait pas au sucre, rappelons nous de la blancherie recherchée de la farine de blé et du pain, le blanc étant par ailleurs longtemps le symbole ou le signe distinctif d'un statut social. Les filières sucrières se sont ainsi structurées en deux segments : celui des "ingenios", tenu par des colons, produisant du sucre roux en Amérique et celui des unités de raffinage en Europe (Nantes, Bordeaux, Anvers, Venise, Amsterdam, Londres...) tenues par la nouvelle bourgeoisie sucrière,

(iv) **la distribution des savoirs** : il ne faut pas confondre diffusion géographique et diffusion sociale. Transmission de savoirs et contrôle des pouvoirs ont toujours entretenu des relations

2 : La production de gari a débuté à Savalou vers la fin du XIX^{ème} siècle. La légende veut que Gbaguidi Zoundegla, roi de Savalou (1878-1901), ait eu l'occasion de manger du gari lors d'un voyage dans la localité d'Agoué. Il demanda ensuite à sa demi-sœur, Vivenissou Zoundegla, d'aller apprendre à faire ce produit. Plus tard, durant la colonisation française, l'administrateur du Cercle de Savalou (M. Jacotot 1933-1935) remarquant l'aspect pratique du gari, eut l'idée d'en faire la nourriture de base des prisonniers et il demanda au roi de promouvoir cette activité. Celui-ci ordonna à la princesse Vivenissou Zoundegla (toujours vivante) d'installer son atelier de production de gari dans un espace public, pour que tout le monde puisse voir le procédé de fabrication. (cité par S. Fournier, 2002)

3 : La linguistique est d'une aide précieuse pour remonter les traces des produits et la diffusion des savoirs, *sarkara* en sanscrit, *sakaron* en grec, *sakhara* dans le talmud... *azucar*, *sucre*, *sugar*, *zucker*... le voyage des mots à travers les langues sont des signes du voyage des technique à travers l'espace.

étroites mais conflictuelles (les industries de pointe du XXI^{ème} siècle n'échappent pas à cette règle). Ainsi, le raffinage se faisant en Europe garantissait le contrôle de la filière par les raffineurs, en conflit avec les colons qui voulaient raffiner sur place. De leur côté, les colons gardaient précieusement certains savoirs-clé du procédé de fabrication qui n'étaient pas confiés à des esclaves mais à des gens de confiance du propriétaire, par exemple le "maître de cuisson" qui connaissait "le point" du sucre (moment où l'on arrête la concentration des jus),

(v) **les liens au lieu** : tant qu'il s'est agi de sucre blanc (de la saccharose presque pure) demandé par le marché européen, on peut estimer que le terroir d'origine n'a eu aucune influence sur la qualité gustative ou la réputation du produit raffiné, ce qui facilita l'obtention d'un produit générique sous des latitudes différentes. Il en va tout à fait autrement pour les sucres roux, qui gardent une bonne partie de la mélasse et dont les saveurs dépendront fortement du type de canne et des savoir-faire mobilisés pour leur fabrication. Ces sucres roux (panela en Colombie, rapadura au Brésil, chancaca au Pérou ...) font aujourd'hui partie du patrimoine culinaire de nombreux pays de l'Amérique Latine. Jadis sucres des pauvres, ils commencent à trouver de nouveaux débouchés, même à l'exportation. La blancheur n'est plus ce qu'elle était ... l'histoire de la différenciation et de la diffusion des sucres reste ouverte.

2 - Le cacao, "Cacahuatl" (theobroma cacao), a voyagé d'une certaine manière dans le sens contraire : nous assistons là à une autre histoire. Produit noble, réservé aux nobles, les boissons préparées à base de cacao (les "chocoatl") étaient utilisées lors de libations rituelles chez les anciens mexicains⁴. Les fèves de cacao séchées servaient également comme monnaie, unités de référence dans l'échange de biens. Certains auteurs (F.S. Guilij, 1782) situent l'origine du cacao dans le Haut Amazone, d'où il se serait diffusé jusqu'au sud du Mexique ; on sait aussi que les indiens du bassin du fleuve Orénoque consommaient la pulpe de la cabosse qui entoure les fèves de cacao mais qu'ils ne connaissaient pas la fabrication du chocolat, savoir-faire développé par les aztèques : dans cette culture, les fèves de cacao étaient fermentées puis séchées, après quoi on les broyait en farine, sur laquelle on laissait tomber de l'eau à plusieurs reprises jusqu'à obtention d'une boisson mousseuse. Du roucou (bixa orillana) pouvait être ajouté dans la préparation du chocolat pour lui donner une coloration rouge, tout comme de la vanille, du piment, du miel ou autres condiments pouvaient compléter et enrichir la saveur originale du chocolat qui se présentait également sous forme de pâte.

Quand Hernan Cortés conquiert le Mexique pour la Couronne espagnole, ce ne sont pas les cacaoyers qui ont fait le voyage de retour vers l'Espagne mais bien le goût même du chocolat et les savoir-faire indispensables pour sa préparation. Après l'avoir introduit sous forme de pâte, les Espagnols se sont peu à peu approprié les savoir-faire de fabrication du chocolat, en agissant notamment sur la transformation des fèves de cacao, plus faciles à conserver et à transporter que la pâte.

Malgré leurs efforts pour protéger leurs secrets, la préparation du chocolat se diffuse en Italie au début du XVI^{ème} siècle et une fabrique de chocolat s'ouvre en Angleterre en 1657 (R. Cartay, 1991). En France, on retient l'image d'une tradition transmise par Marie Thérèse, épouse de Louis XIV, buvant son chocolat,

habitude espagnole à laquelle elle ne put jamais renoncer (Franklin, cité par F. Braudel, 1979) favorisant ainsi sa diffusion à l'ensemble du royaume. C'est donc encore aux proches de la Couronne que le chocolat doit ses lettres de noblesse en Europe. Ce n'est que plus tard, vers le début du XVIII^{ème} que le chocolat arrive en Suisse, pays qui deviendra, grâce aux savoir-faire développés pendant deux siècles, la référence éminente, "territoriale", du chocolat européen.

Mais l'histoire du chocolat, des savoir-faire de sa fabrication comme de sa dégustation, ne s'arrête pas à ce voyage entre les Amériques et l'Europe. Un troisième épisode va encore se dérouler. En effet, pour augmenter la production de fèves cacaoyères, afin de répondre à la demande croissante des consommateurs européens, les colons hollandais vont emmener des semences vers l'Indonésie puis au début du XX^{ème} siècle en Afrique de l'Ouest. Le Ghana d'abord, la Côte d'Ivoire ensuite, seront placés au premier rang des producteurs mondiaux de cacao.

Comme dans le cas précédent nous tirerons quelques leçons de l'histoire des savoir-faire qui ont accompagné ces voyages :

(i) **les vecteurs de diffusion** : de même que pour la canne à sucre, ce sont les institutions coloniales et les entreprises associées qui ont construit les "routes" du cacao, sur lesquelles plantes, produits et savoir-faire ont pu "librement" circuler, sous le contrôle attentif des marchés boursiers... L'imitation de la noblesse par la bourgeoisie, cherchant une distinction sociale à travers l'acte de consommation de chocolat, a joué un effet décisif ensuite pour la diffusion de ce produit,

(ii) **les liens au lieu, la délocalisation des savoirs** : les techniques de transformation du cacao apprises par les européens au Mexique ont été modifiées progressivement, au point que les chocolats actuels ne ressemblent guère à leurs ancêtres aztèques. Les chocolats au lait et les divers chocolats en poudre solubles apparus à l'échelle industrielle au XIX^{ème} siècle ont accentué cette distance culturelle et technique. La force des chocolatiers a été en fait d'associer la qualité du produit à une marque et à un savoir-faire de transformation, en effaçant toutes références au lieu de production des fèves de cacao et en combinant, dans la fabrication, des fèves d'origines et de qualités très diverses. Ce n'est que récemment, avec le développement des produits de l'agriculture biologique ou de programmes de "commerce équitable" que l'intérêt pour les terroirs d'origine (ou "véritables") du cacaoyer et pour les savoir-faire "traditionnels" des producteurs locaux de cacao commence à émerger,

(iii) **la distribution des savoirs** : nous retrouvons dans cette "brève histoire du chocolat" et de manière accentuée, ce que le "partage" entre sucre roux dans les colonies et sucre raffiné dans les métropoles coloniales nous avait montré : dans ce premier cas, cela fait bien longtemps que le raffinage du sucre est opéré localement, mais l'intérêt économique du produit n'est plus celui de jadis. Pour le cacao, les savoir-faire de transformation du produit restent encore un élément clé du contrôle de la filière⁵, les pays producteurs étant pour l'essentiel de simples "fournisseurs de fèves",

(iv) **symbolique des produits, symbolique des savoirs** : bien qu'ayant perdu le caractère de nourriture sacrée qu'il avait chez les aztèques (boire du chocolat à jeun écartait par exemple, les

4 : "Dans la solitude je chante / à celui qui est mon Dieu / Dans le lieu de la lumière et de la chaleur / dans le lieu du commandement / mousse le cacao fleuri / la boisson qui enivre avec des fleurs / .../ Chacun est ici / sur terre / vous, seigneurs, mes princes / si mon cœur le goûtais / il s'enivrerait" (B. Leander, 1972)

5 : Si les Aztèques défendaient jalousement des secrets de métier pour confectionner leur chocolat, les industriels et artisans européens de la chocolaterie ont à leur tour constitué et conservé leurs propres secrets de fabrication, reproduisant peut être sans le savoir, une procédure cognitive particulière qui confère, presque à elle seule, toute sa noblesse et tout son "mystère" au chocolat....

dangers de mort dans la journée) le chocolat a longtemps été en Europe un aliment tout autant qu'un produit médicinal auquel on attribuait diverses vertus curatives. Il conserve d'ailleurs de nos jours le double caractère de produit énergisant, anti-dépressif et de produit raffiné, source de plaisirs. Allons plus loin dans son histoire sociale et symbolique : l'habitude d'offrir des boîtes de chocolat pour certaines festivités (anniversaires, Noël...) et de fabriquer des œufs en chocolat à Pacques marquent l'appropriation par la tradition chrétienne de ce produit... païen. Il est enfin toujours d'usage d'offrir une boîte de chocolat à la femme aimée en espérant que la dégustation de ce met puisse servir, après ouverture de la boîte, à ouvrir son cœur. Voilà bien des qualités construites qui ont justifié peu à peu le développement de la chocolaterie "de luxe", avec des formules, des formes et des savoir-faire, toujours jalousement gardés.

3 Le maïs (*zea mays*) nous raconte encore une autre histoire. Les restes de pollen fossilisés dans des fouilles près de Mexico témoignent de l'existence d'un maïs sauvage datant d'avant la domestication de cette plante et permettent d'en préciser les origines : le maïs était au centre des anciennes civilisations méso-américaines⁶ où il servait de base à la préparation de nombreux aliments. On y avait développé la technique de cuisson alcaline (nixtamalisation), des cendres étaient ajoutées lors de la cuisson, puis le maïs reposait toute la nuit avant d'être lavé, broyé puis moulu en forme de galettes qui, une fois cuites sur une plaque chauffée donnaient les célèbres "tortillas". La technique de cuisson alcaline donnait ici plus d'élasticité à la pâte et améliorait ses qualités nutritionnelles (J. Muchnik, 1980). Les "*tamales*", préparés avec du maïs encore vert, écrasé, enveloppés dans les feuilles qui recouvrent l'épi et cuits ensuite à la vapeur, se sont diffusés dans tout l'Amérique du Sud. On sait enfin que de nombreuses boissons, alcoolisées ou non, étaient préparées à base de maïs.

Mais le maïs est longtemps resté un aliment populaire ne justifiant pas l'organisation de filières de commerce international : introduit en Europe suite à la "découverte" de l'Amérique, il est venu finalement compléter la gamme des céréales déjà présentes en Europe et fortement marquées alors par leurs valeurs sociales distinctives. Le "blé d'Espagne" ou le "blé turc" sont par exemple des aliments de pauvres que l'on mange plutôt à contrecœur à défaut de pouvoir s'offrir le vrai pain de blé. Les bourgeois et les riches se gardaient bien de manger autre chose que du blé. L'introduction du maïs n'a pas détruit ces catégories alimentaires appliquées aux céréales, mais a juste permis d'ajouter à la gamme des variétés européennes une nouvelle plante cultivable, une nouvelle ressource alimentaire pour le monde paysan. Les distinctions sociales et symboliques opérées sur cette graine, à travers l'acte de consommation, freinaient finalement la diffusion du maïs : aucun intérêt alors à ramener d'Amérique des savoir-faire pour transformer ce produit, les pauvres trouveront bien comment le consommer... Ce qui d'ailleurs arriva en Italie avec l'invention de la polenta et en Roumanie avec la mamaliga. Jusqu'à nos jours, le maïs est peu utilisé en Europe dans l'alimentation humaine, en revanche son usage s'est largement déployé pour l'alimentation animale...

En Afrique, son sort a été différent : introduite au Congo et en Angola par les Portugais au XV^{ème} siècle (Masa ma Mputa, épi du Portugal), la plante s'est largement diffusée et est devenue un

produit alimentaire de base pour de nombreux peuples africains qui ont non seulement créé des savoir-faire pour la transformation du maïs, mais également produit des mythes et légendes autour de ses vertus et de son origine, peut être pour mieux s'approprier cette plante, nouvelle ressource, complémentaire des plantes déjà cultivées ou cueillies... Quelles leçons tirées alors de l'histoire particulière de la diffusion du maïs :

(i) diffusion des plantes et diffusion de produits alimentaires, un décalage : dans le cas du maïs, mais également dans bien d'autres cas, la plante se diffuse mais pas les savoir-faire liés à sa transformation en aliment. Les techniques de cuisson alcaline du maïs et d'autres sont restées limitées à la méso-Amérique. On pourrait faire une analyse analogue sur la diffusion du soja en Amérique Latine : les nombreuses et riches techniques asiatiques de transformation du grain n'ayant pas fait le "voyage", il existe un décalage à combler, décalage qui peut être envisagé comme une contrainte mais aussi comme une source de créativité,

(ii) les familles de "savoir-faire" : face à un produit nouveau qu'il faut transformer, la société réagit en adaptant des savoirs mobilisés pour d'autres produits "proches". Les Italiens broient ainsi le maïs comme le blé, ils en obtiennent une semoule pour laquelle ils adaptent des techniques de cuisson (la polenta). Plus récemment, à partir des années soixante dix, le maïs s'est diffusé dans des pays d'Afrique subsaharienne (Burkina Faso, Sénégal, Mali...) grâce à des variétés moins exigeantes en eau. La tendance technique et les savoir-faire mobilisés sont alors ceux qui prévalent dans la transformation du mil : on confectonne du tô de maïs au Burkina, du couscous ou des brisures de maïs (riz de maïs) au Sénégal,

(iii) les liens au lieu, la reconstitutions des liens : une fois le maïs arrivé en Afrique les populations ont donc su créer de nouveaux savoirs pour intégrer ce produit dans leurs pratiques alimentaires. On trouve ainsi aujourd'hui au Bénin une grande diversité de techniques de transformation de maïs qui n'a pas grande chose à envier à l'Amérique précolombienne (M. Nago, 1989) : quoi de plus local et de plus spécifique maintenant que le *mawé*, l'*akassa*, l'*ablo* ou l'*aklui*? Ce n'est pas "l'effet terroir" de la plante mais bien les savoir-faire développés pour sa transformation et l'intégration de ces produits dans les comportements alimentaires de la population qui ont été décisifs ici pour construire des liens au "local".

II Transmission/diffusion des savoirs : les leçons du terrain

Il s'agit a priori d'un saut périlleux pour nous que de passer ainsi du temps long au temps d'un projet, ou au temps des actions en cours... Mais si l'analyse historique ne nous donne pas de normes pour l'action, elle nous a livré une diversité de faits et d'exemples, un regard moins naïf sur les liens ou interactions entre produits, savoirs et lieux, qui nous permettent alors de mener nos recherches en temps réel sans nous arrêter aux revendications, symboles ou discours que les sociétés offrent volontiers pour spécifier leurs "produits locaux".

De manière un peu métaphorique aussi, ce regard historique sur la circulation des produits, des savoirs et des symboles

6 : ... "A continuation (les Géniteurs) ont parlé à propos de la création et de la formation de notre première mère et de notre premier père. De maïs jaune et de maïs blanc fut faite leur chaire, de maïs jaune et de maïs blanc furent fait les bras et les jambes de l'homme. Uniquement de la pâte de maïs entra dans la chaire de nos pères..." (Popul Vuh, livre sacré Quiché)

7 : mawé : farine fermentée de maïs

akassa : pâte de maïs, préparée avec de la farine fermentée et cuite dans des feuilles

ablo : pâte de maïs levée et cuite à la vapeur

amiwo : semoule de maïs cuite dans une sauce

qu'on leur associe souvent, nous apprend finalement que lorsqu'on s'engage dans un projet, dans une action de développement, on en connaît le point de départ mais plus difficilement le point d'arrivée : ce qui compte alors c'est le déroulement des trajectoires et des échanges, l'enchaînement des situations et positions d'acteurs, dans divers espaces-temps, qui définiront notre véritable voyage ...

Dans la mouvance contemporaine qui consiste à promouvoir un développement "par le local", cherchant à valoriser les techniques et plus largement toutes les ressources locales spécifiques, dans divers pays d'Afrique de l'Ouest, le programme et réseau AVAL auquel nous avons participé⁸ s'est appuyé sur de larges compétences disciplinaires (économie, anthropologie, technologie, agronomie,...) pour mettre en place des séries d'échanges de savoir-faire, d'expériences et de produits entre pays et entre zones différentes d'un même pays : "AVAL, c'est avant tout une méthode qui vise à réussir le pari de la diversité et de la création des richesses - à partir des produits spécifiques à l'Afrique - en améliorant l'apprentissage"⁹. Concrètement, l'objectif est de favoriser la diversification des savoir-faire de transformation de produits locaux (en faisant voyager des savoirs notamment), avec deux conséquences attendues : le développement de l'artisanat et des petites entreprises agroalimentaires; puis le redéploiement de la consommation de produits locaux.

Les fondements des interventions se déclinent schématiquement de la manière suivante :

- l'identification de produits et de procédés de transformation alimentaire spécifiques à chaque pays d'un côté ;
- la reconnaissance qu'échanges, expériences et circulation des savoirs conditionnent l'efficacité technique, les activités humaines et plus largement participent à la construction d'identités professionnelles ;
- enfin, le constat d'une évolution des besoins alimentaires notamment en milieu urbain justifiant la nécessité de (re)valoriser les produits locaux pour mieux articuler production agricole et consommation urbaine.

La démarche adoptée se caractérise par l'importance accordée aux savoir-faire, comme porteurs de dynamiques nouvelles, comme ressources susceptibles d'être enrichies à travers les contacts entre groupes. Des échanges ont donc été organisés entre pays ; par exemple entre le Bénin et le Burkina Faso pour un échange de savoir-faire autour de la préparation de plats à base de maïs, ou entre le Sénégal et le Bénin, pour l'exploitation alimentaire diversifiée de l'oseille de Guinée (jus, confitures, sirops,...). Pour "accompagner" le réseau AVAL, un projet de recherche, ALISA, a été développé, en s'appuyant sur une question centrale : quelles sont les relations entre, d'une part, l'évolution de la consommation alimentaire liée à l'urbanisation et, d'autre part, les innovations techniques et les changements dans les savoir-faire locaux de transformation des produits vivriers ?

Les recherches se sont déroulées au Bénin, au Burkina Faso et au Sénégal. Elles ont porté sur plusieurs processus et produits locaux : la production et la diffusion de l'*afitin*¹⁰ au Bénin, la production de différents types de keccax¹¹ au Sénégal en

réponse aux évolutions de la consommation de poissons, la diversification des produits de type "gari" au Bénin sous l'influence de la demande, ... Ces recherches ont en outre une base commune d'outils conceptuels, de constats et de réflexions scientifiques, issue pour partie des dynamiques observées dans le réseau AVAL et des champs disciplinaires mobilisés, notamment l'anthropologie des techniques et l'économie. Ce qui est intéressant ici, c'est de retrouver à une autre échelle spatiale et temporelle, des fils conducteurs du voyage des savoirs et des produits qui avaient été mis en évidence par l'approche historique.

1 - Les vecteurs de diffusion : On peut voir dans la démarche mise en œuvre par le projet AVAL une tentative pour sortir des procédures classiques de transmission du savoir strictement inscrites dans le cadre de formations scolaires. En ce sens, les partenaires d'AVAL se positionnent comme médiateurs dans un champ politique nouveau, en marge de ce que la plupart des programmes de développement axés sur la professionnalisation réalisent le plus souvent. L'ambition d'AVAL c'est finalement de promouvoir et de construire simultanément, deux modes de transmission de savoir, deux types de coordinations, l'un formel, par le biais de formations, l'autre, plus informel, s'organisant par échanges et diffusions locales à des pairs, en lien direct avec l'expérimentation individuelle et l'action professionnelle.

Chacun des termes de ces ambitions, de cette démarche, nous a engagé bien évidemment, peu à peu, dans une réflexion de fond sur les contenus empiriques et théoriques des coordinations, des compétences, des qualifications, des formes de circulation de produits ou de savoirs que l'on peut empiriquement observer ou promouvoir, en tant que chercheurs.

Entre le "temps long" de l'histoire et le "temps court" du terrain, les interventions, les échanges organisés pour le programme AVAL induisent un changement d'échelle temporelle et spatiale : il s'agit toujours en effet d'échanges ponctuels (en sessions de quelques jours, parfois répétés sur deux années successives) entre deux pays relativement proches puis à l'intérieur même d'un pays, d'une catégorie sociale à une autre (des unités familiales de transformation aux organisations professionnelles artisanales par exemple). Malgré ces changements d'échelle, nous retrouvons notre premier fil conducteur : les institutions locales (familles, associations, réseaux) sont les supports de la diffusion de savoirs et de leur distribution sociale, la construction de liens au lieu de transformation et/ou de consommation, sont vecteurs d'identités techniques et alimentaires nouvelles...

2 - Les décalages : si l'on reprend la métaphore du voyage pour illustrer la promotion des échanges de savoir-faire et de produits, il est clair qu'en 1994, quand nous avons commencé le projet AVAL, il y avait déjà quelques points de repères, issus de constats empiriques récurrents : le plus important peut être parmi eux, c'est que nous retrouvons toujours des décalages entre le temps de la diffusion des plantes (ou d'un produit brut) et celui de la diffusion de savoir faire associés à sa transformation (ou à son usage). Ainsi par exemple, dans les pays du Sahel où le maïs est une plante (ou une culture) de diffusion relativement récente encore, le "déficit" de savoir-faire pour sa transformation est évident. La plante, sa culture, s'est diffusée sans les styles alimentaires ni les techniques de préparation culinaire qui y sont associés ailleurs. Le constat d'un décalage en "aval" des filières semble par ailleurs régulier, entre la diffusion d'aliments, puis celle des comportements alimentaires qui y sont associés et enfin la diffusion des savoir-faire techniques permettant de préparer ces aliments. Ce type de décalage apparaît corrélé avec l'accélération des flux migratoires : les migrants d'origine ivoirienne au Bénin par exemple, "transpor-

8 : Cette courte présentation reprend pour partie un texte de synthèse que nous avons écrit pour le réseau AVAL. Cf. Moity-Maïzi, 1999 : 91-118.

9 : Doc AVAL, CIRAD-TERA, n°31/99.

10 : L'*afitin* est un condiment issu de la fermentation de graines de néré (*Parkia biglobosa*, légumineuse arbustive) . Il s'agit d'un produit utilisé dans toute l'Afrique de l'ouest qui en consomme plusieurs dizaines de milliers de tonnes (appelé "dawadawa" au Nigeria, "soubala" au Mali, "netetou" au Sénégal).

11 : Poisson braisé, salé, fumé.

tent" avec eux l'*attiéke*¹² sa consommation se diffuse peu à peu, des circuits d'importation se créent... et ce n'est que quelques années plus tard que de nouvelles opportunités culinaires se façonnent autour de cette semoule.

3 - Les liens au lieu : le pari du projet AVAL a été de faire voyager des produits et des savoirs, il s'agit donc d'un double mouvement de délocalisation et de reconstitution ensuite du lien au lieu, dont nous avons des indices mais le temps d'un projet est trop court pour apprécier la reconstitution de ces liens. C'est l'histoire qui décidera de l'importance des changements qui ont eu lieu. L'un des premiers exemples dont nous disposons aujourd'hui c'est celui du maïs béninois diffusé au Burkina : le Burkina a rapidement adopté l'*amiwo*¹³ béninois, puis adapté les techniques de transformation aux caractéristiques du maïs burkinabé, et appelle désormais ce produit le "to chasseur", ce qui montre une tendance à recréer les liens au lieu tant à travers les variétés choisies, les procédés de transformation, qu'à travers le langage et l'intégration du nouveau produit dans les comportements alimentaires locaux.

4 - La distribution des savoirs : nous ne sommes pas en présence ici d'une distribution "géo-politique" des savoirs entre les métropoles et les colonies, mais d'une diffusion sociale des savoirs passant par des catégories classiques et valides localement, comme le sexe, l'âge ou l'appartenance socio-culturelles des productrices.

L'un des exemples les plus récents que nous ayons observé est celui de la distribution du fonio et des savoir-faire qui lui sont associés pour obtenir un couscous. Connue et reconnue en Afrique de l'ouest comme une plante dont la récolte, la transformation et la consommation sont maîtrisées par les populations *Fulbe* du Sahel, peu diffusée ailleurs, sa consommation semble être aujourd'hui revalorisée, à la faveur des migrations familiales vers les zones urbaines et péri-urbaines marquant la sédentarisation de ces groupes pasteurs. L'engouement pour le fonio en zone urbaine, au Mali ou au Sénégal par exemple, touche aujourd'hui d'autres groupes que les *Fulbe* et provoque une redéfinition des catégories associées au produit : de céréale sahélienne ancienne, réservée aux grandes occasions festives des groupements *fulbe*, mais sans aucun caractère "noble" en ville, elle devient une ressource prestigieuse, un met savoureux et recherché par divers groupes culturels.

Sa transformation en couscous se diffuse donc à partir de petits groupes de spécialistes vers des populations féminines urbaines, tandis que sa consommation s'élargit des zones et populations rurales sahéliennes, généralement les plus pauvres, aux espaces et groupes sociaux urbains les plus aisés¹⁴. Les échanges sur les savoir-faire de transformation se déroulent entre femmes de catégories similaires (épouses ayant du temps pour se consacrer à la préparation longue de ce couscous¹⁵) à l'échelle des quartiers principalement, ou encore à la faveur des réunions d'échanges organisées par le programme ALISA. Les secrets de métier, la louange du tour de main de certaines, les tâches stratégiques du lavage et de l'épierrage, l'ordre même des opérations de transformation, circulent entre groupes,

entre femmes, construisent de cette manière une autre représentation du fonio, mais révèlent aussi le décalage entre la circulation ou l'appropriation d'un savoir-faire et la diffusion de la ressource elle-même : si le fonio fait désormais partie des céréales locales reconnues pour être revalorisées dans la consommation des ménages, la rareté de la ressource et la difficulté à s'approvisionner se font de plus en plus sentir. Il faut sans doute maintenant organiser des appuis à la diffusion de cette culture auprès d'agriculteurs de zones moins éloignées que le nord du Mali.

5 - Symbolique des produits, symbolique des savoirs : tous les produits alimentaires sont dotés d'attributs et de valeurs symboliques, rattachés à différents registres : médical, bio-physique, socio-politique,... Les textes de nos administrateurs coloniaux, les récits de voyageurs, les documents folkloristes de nos contrées, tous les corpus documentaires soulignent ici et ailleurs, les particularités invisibles attachées à un produit ou à une préparation, à un met ou au savoir-faire qui l'a forgé. Signes spécifiques de la culture, ces symboles ou valeurs ne circulent pas toujours avec les produits lors d'un "transfert" hors de leurs zones d'origine (de production ou de consommation courante) et encore moins sans doute avec les savoir-faire de transformation qui y sont associés au départ. Plusieurs exemples pourraient être donnés. Le savoir-faire rattaché au roulage de la graine (de blé, de mil) pour façonner un couscous a été longtemps précisément évalué comme un signe que la femme est désormais une bonne épouse¹⁶ dans les sociétés africaines du nord et de l'ouest ; aujourd'hui, le roulage en zone urbaine au moins a perdu de sa valeur démonstrative, il est au contraire dévalorisé en étant au mieux délégué aux femmes les plus âgées, inactives, au pire pris en charge par des unités de transformation industrielles...

La consommation de fonio on l'a vu, traverse les frontières culturelles, s'étend même parfois aux populations côtières, mais en revanche, les valeurs rattachées au savoir-faire de sa transformation et à sa consommation conservent leur caractère prestigieux : aliment rare, festif, collectif et nourrissant, le couscous de fonio reste un produit que seules des spécialistes, qui "aiment ce qu'elles font et qui aiment ce produit"¹⁷ sauront confectionner. Retenons dans ces exemples que les symboles construits par les sociétés ne s'attachent pas uniquement aux aliments prêts à être consommés, issus d'une transformation et d'une préparation, mais qu'ils touchent aussi, et on l'oublie souvent, les savoir-faire de leur transformation portant sur une ou plusieurs des opérations jugées stratégiques pour le résultat final et ... pour la société : le roulage dans la préparation du couscous révèle la capacité d'une femme à nourrir son époux, la cuisson dans la préparation du tô¹⁸ signale la compétence et l'autonomie d'une femme par rapport à des aînées (mère, belle-mère,...), enfin la gestuelle de la mouture au pilon pour confectionner une farine de mil ou de sorgho dévoile aux hommes¹⁹ l'ardeur et la maturité sexuelle d'une jeune fille.

16 : Une future épouse ou une jeune épousee...

17 : Extrait d'entretien avec une " spécialiste " reconnue de la fabrication de couscous de fonio, qui exporte d'ailleurs une partie de sa production. Cotonou, Séminaire AVAL, février 2002.

18 : Le tô : pâte issue de farine de mil bouillie dans de l'eau et servie avec une sauce. C'est le plat identitaire par excellence des groupes Mossi, au Burkina Faso. A propos de la cuisson de la pâte, les femmes disent qu'il faut "savoir écouter" la cuisson pour pouvoir l'évaluer et l'arrêter à temps. Cf. Maïzi, 1993.

19 : Dans certains groupes Mossi du Nord Yatenga et du Centre au Burkina Faso. Cf. Maïzi, 1993.

12 : Sorte de "cous-cous" de manioc

13 : Amiwo : sorte de polenta de maïs cuite dans la sauce d'un poulet en sauce.

14 : La rareté de cette céréale et le coût de sa transformation, en temps et en travail, en font un produit encore coûteux.

15 : L'épierrage est dans cette transformation l'une des opérations stratégiques, le couscous " sans sable " étant le plus difficile à obtenir vu la taille excessivement petite des graines de fonio.

La connaissance fine des valeurs rattachées aux savoir-faire, aux opérations et gestes techniques revêt alors toute son importance pour le chercheur.

Tous nos exemples, qu'ils soient historiques ou actuels, nous montrent en effet clairement deux choses en apparence paradoxales mais au fond interdépendantes : la première c'est que les produits comme les savoir-faire circulent, d'une société à l'autre, d'un continent à l'autre ; mais la facilité ou la rapidité de ces voyages ne préjuge en rien du résultat final : au bout de son voyage en effet, un produit peut totalement changer de forme, de goût, de destinataire, de catégorie²⁰ tout comme le savoir-faire peut changer totalement d'objet en étant par exemple appliqué à d'autres matières premières, ou détourné vers d'autres objectifs²¹. La seconde conclusion c'est qu'on ne peut pas toujours, dans une société donnée, proposer de changer un procédé, un outil, un geste, une opération toute entière, ni transmettre un nouveau savoir-faire, en faisant l'économie d'une ethnographie complète des savoirs et des procédés techniques. La dimension symbolique du savoir-faire et des opérations techniques explique souvent à elle seule la routine apparente ou la réticence à changer.

Si les dimensions culturelles de l'alimentation sont aujourd'hui bien connues, régulièrement enrichies de nouveaux constats ou de nouvelles réflexions²², pour expliquer les "habitudes alimentaires", le caractère conservateur des pratiques d'alimentation ou au contraire l'enthousiasme à innover, celles qui concernent les savoir-faire de la transformation sont souvent mises de côté, l'outil ou le procédé étant trop souvent sur-valorisés : le "voyage" d'un savoir-faire s'arrête parfois devant l'imposante valeur prescriptive d'un autre, auquel il serait censé se substituer.

III Éléments de réflexion pour un cadre d'analyse anthropologique

Il s'agit de répondre maintenant à une question centrale, trame de tous nos propos dans ce texte : comment les leçons de l'histoire et du terrain permettent de construire un cadre d'analyse et de définir notre posture de recherche dans une action d'appui aux échanges de produits ou de savoir-faire agroalimentaires ? En s'appuyant sur les fils conducteurs soulignés plus haut (la symbolique des savoirs, la distribution, le lien au lieu...), on montrera de quelle manière ils constituent des axes théoriques pertinents dans une démarche compréhensive de type anthropologique en même temps qu'ils organisent formellement la production de données spécifiques et nécessaires pour ce type d'action.

1) L'empirisme méthodologique et les interactions locales comme amorces d'une posture de recherche

Les équipes de recherche associées dans le programme ALISA partagent une même définition du savoir et des savoir-faire²³:

20 : Passant par exemple de la catégorie "produit de petit déjeuner" à la catégorie "produit de diner".

21 : La technique de sélection génétique comme savoir-faire scientifique complémentaire ou substituable dans certains cas, à la sélection massale, est un exemple d'actualité pour illustrer ces changements d'objectifs, quand elle est mobilisée pour produire des OGM...

22 : Voir par exemple l'ouvrage de référence de C. Fischler (2001) qui recense à la fois les auteurs et les acquis théoriques dans ce domaine.

23 : Or on le sait, les débats ont été et sont encore nombreux, polémiques, sur ces termes ou plutôt sur leurs fondements cognitifs, philosophiques ou technologiques...

le savoir-faire serait cette connaissance spécifique, qui permet à l'homme d'agir sur des matières, d'agir sur la nature, sur des matériaux bruts. Il se construirait dans l'expérience, l'imitation, mais aussi grâce à l'acquisition de savoirs plus abstraits et généraux (par exemple quand les femmes suivent une formation en nutrition, elles incorporent ces nouveaux savoirs aux savoir-faire qu'elles mobilisent pour confectionner des plats, qu'elles sauront désormais décrire, évaluer, par rapport à des critères nutritionnels : taux de lipides, de sucre, d'acide...).

De plus, les chercheurs impliqués dans ce type de programme partageaient la même ambition : il ne s'agit plus de fournir des modèles d'analyse (de type ethnographique, économique ou technologique) de la spécificité ou des performances des techniques de transformation agroalimentaire locales mais de les promouvoir à de vastes échelles (via le réseau AVAL constitué notamment), en facilitant la circulation des agents, des savoir et l'intercompréhension des groupes professionnels engagés...

Les résultats de ces recherches sont multiples : ils ont permis l'organisation de systèmes d'apprentissage et de formation adaptés aux contraintes et attentes des diverses catégories professionnelles engagées dans la transformation de produits ou la restauration de rue (les Ecoles Pratiques), mais aussi l'organisation et le suivi d'actions associant étroitement apprentissage technique de transformation et qualification des produits, pour répondre aux exigences croissantes des marchés extérieurs et de la demande intérieure. Sur un plan méthodologique, les travaux de recherche du projet ALISA montrent bien qu'une démarche anthropologique dans une investigation pluridisciplinaire notamment, permet, autour d'un processus technique, ou tout simplement autour d'une innovation dans un système technique : d'une part, d'identifier différentes positions d'acteurs, définies par des statuts sociaux mais aussi par des points de vue, des connaissances, des valeurs et des normes partagées²⁴; d'autre part, en permettant le repérage de ces diverses positions, elle facilite la mise en place d'espaces de dialogues, d'espace de rencontres localement pertinents, pour des apprentissages croisés, selon des modalités différentes, adaptables et négociées entre acteurs..

L'émergence de ces nouveaux espaces²⁵ d'interaction révèlent bien alors les rôles essentiels de traducteur et surtout de médiateur endossés par le chercheur dans ces processus de changement : in fine, en tant que médiateur, et selon des degrés variables d'engagement, il est lui-même acteur dans les processus de construction sociale des savoirs locaux et des produits. Prenons deux exemples : quand il s'intéresse aux valeurs et aux symboles associés à un savoir-faire ou à un produit, il entre immédiatement en interaction avec le groupe, il construit un dialogue, il interroge et suscite des points de vue, voire des interrogations qui lui sont cette fois destinées²⁶. Quand il organise une réunion de deux groupes de femmes issus d'horizons différents (cas fréquent dans les échanges du programme AVAL), il est non seulement officiellement médiateur pour provoquer la rencontre et le dialogue mais il est aussi acteur des échanges dans la mesure où il est régulièrement sollicité pour traduire, expliquer, faciliter, gérer les oppositions, réguler les conflits de points de vue,... Rappel qui peut sembler banal au

24 : Valeurs et normes qui " produisent " autant d'attributs symboliques aux objets et aux actions.

25 : que l'on peut qualifier aussi d'expériences de recherche-action suscitées par ce programme.

26 : Questions classiques renvoyées à l'anthropologue qui s'intéresse aux valeurs et symboles associés à la mouture : "mais chez vous, comment reconnaît on qu'une fille est mûre pour être femme si vous ne pilez pas ?" Eluder ou répondre sont deux choix qui déterminent ensuite le processus de construction dialogique et au delà tous les échanges.

lecteur mais dont la réalité dans les rencontres organisées par les programmes AVAL et ALISA est déterminante : les chercheurs sont désormais régulièrement conviés par les acteurs locaux, pour construire avec eux une innovation technique, pour aider à diffuser un produit ou un savoir-faire, pour imaginer des formes d'apprentissage adaptées ou des signes distinctifs sur un produit nouveau... L'engagement des chercheurs à adopter une démarche compréhensive avant tout, la configuration de ces rencontres tout comme les modalités d'échanges qui s'y réalisent expliquent qu'on est loin alors d'un rôle classique où le chercheur (ou l'institution dont il fait partie) serait chargé de prescrire un changement des pratiques alimentaire en proposant des produits ou des techniques par lui seul identifiés. La position des chercheurs et plus largement d'ailleurs de tous les participants scientifiques et techniques est, notamment aux yeux des femmes engagées dans ces échanges de savoir-faire et de produits, nécessairement compréhensive, interactive, réflexive, engagées dans un double processus de réflexion²⁷ et d'action²⁸.

2) Les interactions locales comme ressource pour l'émergence de nouvelles institutions

• L'exemple des Ecoles Pratiques

Pendant longtemps la diffusion des savoir-faire et des produits relevait finalement d'un "voyage organisé" par des institutions politiques (comme ce fut le cas pour le cacao, le maïs ou le sucre), ou d'un "transfert technique" géré par des institutions scientifiques et techniques²⁹ chargées de prescrire de nouvelles pratiques agricoles ou alimentaires. Au-delà des premiers échanges organisés, avec le succès des processus de diffusion et d'adoption croisés de produits ou de savoir-faire, l'expérience conduite dans le cadre d'AVAL a permis d'imaginer, avec les acteurs engagés dans ce nouveau réseau, des modalités spécifiques, gérées localement (et non plus organisées par les chercheurs), pour faciliter la diffusion locale des savoir-faire nouvellement acquis dans un échange entre pays.

Dans la diversité des formes éducatives de type "alternatif", les Ecoles Pratiques mises en place en forme embryonnaire, notamment à Dakar, sont issues de ces interactions régulières entre chercheurs et acteurs locaux engagés dans les échanges de savoir-faire entre pays. Elles constituent sans doute un véritable "laboratoire" d'expériences pédagogiques dont les formes, procédures et acteurs restent à décrire dans leur diversité croissante.

Dispersées sur des espaces ou "territoires" sociaux tels que le réseau de quelques ruelles et familles d'un quartier de Dakar, la zone de résidence des membres d'une petite organisation professionnelle ou d'un groupe artisanal de transformation, ou encore l'aire d'action d'une mairie de quartier, les Ecoles Pratiques sont des espaces d'échanges et de transmission de savoir-faire, où ces derniers sont définis, non par un corps unique de formateurs mais par l'ensemble des acteurs "intéressés" (à divers titres) par la formalisation de connaissances partagées, la mise en commun de "tour de main" ou de recettes spécifiques ou encore la vulgarisation de normes et de connaissances techniques (en hygiène alimentaire par exemple).

Plusieurs procédures ont été activées dans le cadre de ces Ecoles Pratiques :

- les premières ont permis de produire de la connaissance sur les interdépendances (réelles ou possibles) entre production, transformation et consommation d'un produit particulier³⁰;
- une seconde catégorie de procédures permet de mettre en relation des "formateurs" (ingénieurs et vulgarisateurs ou techniciens) et des "usagers" pour "apprendre" une nouvelle technique³¹;
- les autres enfin mettent en relation deux catégories "d'usagers" : les uns détiennent un savoir spécifique qu'ils acceptent de transmettre à des pairs.

Sans rentrer dans le détail de ces instances, nous retiendrons l'une des principales limites exprimées par l'ensemble des femmes ayant participé à ce type de formation alternative : la trop courte durée des séquences successives de transmission puis d'expérimentation et de diffusion des savoir-faire (associés à des produits nouveaux en général) ainsi que le manque d'accompagnement des femmes sorties de ces sessions pour renforcer leur connaissance et surtout se "faire reconnaître". C'est notamment au terme des deux dernières séquences que les "apprenties" attendent une valorisation de leurs activités et compétences.

Cette limite a suscité une nouvelle réflexion, portant d'un côté sur les statuts de ces savoirs transmis puis diffusés ensuite "de proche en proche", de l'autre sur les statuts et modes de reconnaissance des compétences, des produits associés et plus largement des acteurs impliqués dans ces processus d'échanges de savoirs. Les chercheurs et intervenants locaux ont alors été appelés à réfléchir sur les modes de valorisation, d'officialisation de ces compétences acquises, autrement dit, ils ont été immédiatement conviés à promouvoir et consolider les formes de réputation associées à ces compétences... Qualification du travail et qualification des produits se retrouvent ainsi étroitement associées et constituent le cœur des nouveaux débats et projets d'action locaux.

• L'exemple des concours culinaires

Les interactions locales, la réflexion collective autour des Ecoles Pratiques, puis sur leurs effets et sur les modes de reconnaissance possible des compétences acquises ont fait émerger localement, dans certains groupes, la volonté de qualifier les savoir-faire à travers les produits. Un nouveau processus s'est alors engagé pour chercher des signes de reconnaissance, proposer de nouvelles valeurs associées à certains produits nouveaux ou "améliorés" (sur le pan sanitaire), à coût réduit. Les concours culinaires sont le résultat de cette réflexion : tentés à plusieurs reprises dans divers quartiers de Dakar, puis généralisés aujourd'hui à différents pays partenaires (Burkina Faso, Bénin,...), ils ont été d'abord organisés avec les chercheurs puis très vite, leur succès s'affirmant au delà des espérances, sont devenus de véritables institutions localisées et différenciées, selon les villes, les acteurs impliqués, les produits ou savoir-faire concernés. Largement médiatisés pour certains d'entre eux³², soutenus dans certains quartiers par les mairies ou autres personnalités de l'Etat, ils constituent une ressource significative pour bien des acteurs, au delà du champ de l'alimentation. Plusieurs dimensions peuvent en être soulignées ici.

27 : Ou de production de données via les enquêtes et leurs analyses régulières au cours des programmes et sur des thématiques généralement construites avec les acteurs locaux.

28 : On retrouve dans ces expériences formalisées les principaux principes fournis par Mosse quand il définit ce qu'il nomme un process monitoring research.

29 : Dont le caractère politique ne doit pas être occulté non plus.

30 : C'est le rôle de la recherche scientifique et technologique.

31 : L'usage d'une nouvelle machine ou l'acquisition d'une nouvelle chaîne de production alimentaire (recette).

32 : Cf. Le concours "Ecumoire d'Or" à Dakar, qui touche les nouveaux restaurants tenus par des femmes.

Tout d'abord, le caractère festif de ces concours attire des populations que les espaces d'innovation (restaurants, gargotes, domicile des femmes) n'accueillent pas forcément : les curieux découvrent par ces concours ouverts et gratuits, de nouveaux plats, de nouvelles saveurs ou des manières d'accommoder les ingrédients parfois insolites, redécouvrent parfois des plats anciens et oubliés en ville, s'informent enfin sur les qualités nutritives de certains aliments "traditionnels" locaux délaissés ou mal consommés.

La mise en concurrence des femmes détentrices de nouveaux savoir-faire ou innovatrices en matière de plats cuisinés attire aussi bien des familles entières que des ménagères, de toutes classes sociales et origines, pour goûter, évaluer, apprécier et finalement participer officiellement à la définition et à la validation de ces nouveautés : en étant publics ces concours légitiment et diffusent très rapidement l'émergence de nouvelles habitudes alimentaires suscitées, de nouveaux savoirs ou de nouveaux signes de qualité. Sans être véritablement "enrôlé" au sens que donnent Latour et Callon à ce terme, le public a la possibilité d'émettre un jugement et de valider les changements proposés et justifiés par les concurrentes avant de tenter de les "tester" ailleurs ;

Enfin, les concours ont par définition la propriété d'attribuer un signe distinctif aux "meilleurs". L'Ecumoire d'Or à Dakar comme d'autres signes distinctifs (certificats, attestations, prix en argent,...) dans ces concours ont plusieurs effets : ils marquent la performance (d'un plat, d'une cuisinière), ils légitiment une manière d'entreprendre et une forme d'entreprise (le restaurant de quartier, le restaurant-traiteur, ...), ils confirment et symbolisent une compétence acquise, un savoir-faire, un statut, en bref ils fournissent une reconnaissance sociale, une réputation, sur lesquelles les concurrentes vont désormais s'appuyer pour renforcer leurs apprentissages et surtout leurs entreprises.

3) Les interactions locales comme ressources pour renforcer ou renouveler un cadre d'analyse anthropologique : de la diffusion à la circulation, de l'échange aux coordinations

L'approche que nous avons privilégiée dans ces programmes AVAL et ALISA, s'appuie sur des outils, des méthodes, classiquement empruntés à l'anthropologie quand elle est mobilisée dans des situations empiriques précises. Eloignée de toute modélisation, avant tout comparative, cette approche ne s'attachait pas à des territoires délimités³³ mais, au travers d'une investigation sur les innovations, les voyages et mécanismes de diffusion des savoir-faire, elle ouvrait une possibilité d'analyse de territoires construits (par un réseau de productrices, de restauratrices, par des institutions diverses,...) puis de leurs spécificités à la fois techniques, cognitives et sociales, productrices de différenciations...

Par ailleurs, en privilégiant les processus ou mécanismes concrets d'échange, de circulation des savoirs et des produits, elle a permis d'aborder les jeux et points de vue d'acteurs, leurs articulations plus ou moins institutionnalisées avec d'autres territoires, d'autres échelles spatiales. A partir de là, les savoir-faire et leurs "modalités de circulation" nous interrogent de manière plus large sur les frontières du champ anthropologique et ses articulations avec d'autres champs disciplinaires.

Cette perspective nous propose un autre regard, ouvert à la pluridisciplinarité, pour aborder la construction sociale des savoir-faire ou des objets techniques agro-alimentaires. Parce qu'ils

constituent ainsi des ressources cognitives, politiques et matérielles, leur maîtrise et les modalités même de cette maîtrise (apprentissage dual, transfert, échanges,...) peuvent devenir des enjeux déterminants pour délimiter des territoires spécifiques.

Plusieurs échelles et situations sont ici soumises à cette perspective d'analyse :

- Dans la relation la plus simple, la plus immédiate, le cas d'un apprentissage de la mère à l'enfant, la coordination dans la parentèle est codifiée par une série de normes intangibles qui n'autorisent guère de marges de manœuvre, dont l'enjeu invisible est bien de reproduire et surtout de sécuriser un ensemble de ressources matérielles, cognitives et identitaires. Loin d'être une relation "intersubjective", la transmission de savoir-faire entre une mère et sa fille autour d'une gestuelle de la préparation alimentaire par exemple, est donc aussi et plus largement un moment d'apprentissage des normes et valeurs de son groupe, définis d'une manière générale "comme un ensemble de règles de conduite verbales ou non verbales par lesquelles la société reconnaît un de ses membres" (Rabain, 1994).

La fillette suit les mouvements de sa mère, obéit à des ordres brefs, n'interroge ni l'ordre de la pratique ni celui du savoir. La dépendance qui caractérise cette coordination justifie que l'apprentissage ne passe pas par des séries de questions-réponses mais plutôt par une écoute et une observation silencieuse dans un espace social restreint, celui de l'unité domestique : "questionner c'est inviter l'interlocuteur à faire état d'un savoir personnel alors que la connaissance est un attribut de statut". (Rabain, *ibid.*)

- Dans le cas des relations duales entre maîtres et apprentis, elles aussi précisément codifiées, les règles mobilisées par les deux acteurs produisent des coordinations que l'on peut décrire comme des relations sur socialisées, d'ordre communautaire. Ni confiance, ni méfiance, mais inter-dépendance avant tout, guident la transmission et l'apprentissage, dans un espace précis (circonscrit au quartier par exemple) ou délimité par des frontières identitaires (les groupes de forgerons ou de potières en pays Mossi par exemple). Le "territoire" d'un savoir-faire (mais non pas forcément celui des productions qui en découlent, dont la circulation marchande répond à d'autres mécanismes) est alors défini par l'ensemble des relations (filiation, parentèle élargie, voisinage, ...) et règles spécifiques qui conditionnent ou autorisent la diffusion de ce savoir-faire généralement spécialisé (Cf. Maïzi, 1993).

- Dans une situation d'échanges de savoir-faire cette fois (l'exemple du réseau AVAL), qui sont au départ "encadrés" par des institutions (même faiblement réglementées), la circulation de l'information et des savoir-faire reposent sur d'autres coordinations où les relations sont cette fois conditionnées par la confiance interpersonnelle et organisationnelle.

L'apprentissage repose avant tout, dans ce cas, sur des engagements mutuels à construire une action collective qui définit selon des critères négociés (la réputation, par exemple) un groupe de "maîtres" légitimes pour "former" un groupe "apprenant". Les relations dans ces échanges ne sont en principe fondées ni sur la parentèle ni sur des critères culturels (ou socio-politiques) et elles s'expriment sur des espaces avant tout fonctionnels (le restaurant d'une spécialiste, une salle de formation,...), non identitaires.

L'efficacité et la légitimité de ces apprentissages en collectifs s'évalue bien plus tard (au contraire des cas précédents où l'efficacité d'une transmission se mesure dans la pratique immédiate, imitative) : c'est en fait à chaque femme formée de

33 : Comme c'est le cas dans les non moins classiques monographies chères à l'anthropologie...

s'engager, une fois de retour chez elle, à partager l'information ou son nouveau tour de main, dans un cadre organisationnel spécifique (de son choix parfois). Sans son engagement, ces nouveaux savoirs acquis auraient pu demeurer des ressources strictement privées, interdisant tout processus réel et continu de diffusion. L'intérêt immédiat de cet engagement pour une femme est la réputation qu'elle acquiert au fil des échanges qu'elle suscite elle-même auprès de ses pairs (voisinage, parentèle, amitiés,...), puis plus largement au sein d'instances élargies...

Cette réputation à son tour constitue une ressource, économique et politique, pour agir, amplifier une action, une entreprise, ou pour construire de nouvelles relations de type clientéliste dans des réseaux jusque là égalitaires (de voisinage par exemple). Le "territoire" des savoir-faire et éventuellement des produits qui en sont issus est alors décrit par l'entrelacement des liens sociaux, des réseaux et des statuts qui émergent de l'engagement des "apprenties formées" et plus largement des formes d'action collective qu'elles suscitent.

Les exemples que l'on a pu observer dans le réseau AVAL ou au cours des recherches pour le programme ALISA, montrent clairement aujourd'hui qu'un système localisé de production, défini par des savoir-faire, des produits et des formes de reconnaissance spécifiques, peut s'étendre ou se "fixer" par les simples effets, décalés dans le temps, de coordinations volontaires, destinées explicitement à construire des actions collectives innovantes et fondées sur des engagements réciproques.

Le succès des manifestations collectives ou des Groupements d'Intérêt Economique qui se constituent rapidement ces dernières années, montrent toute l'importance de ces dispositifs institutionnels (définies par des engagements), formées à la faveur de séquences volontaires d'échanges de savoir-faire, dont l'objectif est bien à la fois de transmettre, valider ou reconnaître la maîtrise d'un savoir-faire et de construire une confiance puis de nouvelles identités professionnelles (Cf. Maïzi, 1995).

Conclusion

• Circulation des savoir-faire : la lecture du voyage

Qu'ils voyagent à travers des océans, qu'ils le fassent entre villages voisins ou à l'intérieur d'un clan, les produits et les savoir-faire circulent et leur accès ou leur maîtrise constituent souvent un enjeu déterminant des sociétés. La double perspective que nous avons développée, celle de l'histoire dans la durée et celle du terrain sur le "temps d'un projet" nous permettent de proposer certains repères pour suivre ce voyage :

i) les repères institutionnels : d'une certaine manière les institutions sont les rails sur lesquels les savoir-faire circulent. Sans armature institutionnelle guère de circulation de savoirs. Politiques, administratives, religieuses, ethniques, familiales..., à un niveau international, national ou villageois, nous retrouvons notre premier fil conducteur : les institutions de diverses natures, imbriquées de différentes manières sur des échelles spatiales et économiques différentes, constituent le support de la diffusion de savoirs et de leur distribution sociale.

ii) les liens au lieu : ces liens évoluent, d'un lien qui passe par le "terroir d'origine" on peut passer à un lien qui passe par l'image, par la réputation du produit lui-même ou des savoirs qui lui sont associés, spécifiques... ou encore à des combinaisons de différents types de lien. Le local n'est pas un attribut figé dans le temps, c'est le processus de localisation (ou de

délocalisation) qui doit nous servir de repère, c'est-à-dire le processus qui conditionne l'enracinement (ou le déracinement) d'un produit et d'un savoir-faire dans une société et un milieu biophysique donnés, permettant ainsi de mieux comprendre sur la longue période les diverses modalités de constitution de ces "traditions productives localisées"

iii) les repères symboliques : de même, les symboles associés aux produits et aux savoirs évoluent dans l'espace et dans le temps. Ils sont spécifiques à chaque culture, ils ne circulent pas toujours avec les produits lors d'un voyage hors de leurs zones d'origine. Ainsi, de ce point de vue, la même bouteille de vin, n'est pas la même à Bordeaux ou à Tokyo, la même baguette de pain n'est pas la même à Paris qu'à Dakar et par ailleurs nous pouvons affirmer que les valeurs symboliques rattachées au pain à Paris ne sont pas les mêmes au XVIII^{ème} siècle qu'au début du troisième millénaire. Ce ne sont donc pas les symboles en tant que tels qui nous intéressent mais les processus de symbolisation associés aux produits et aux savoirs, qui constituent notre objet d'étude.

iv) les décalages : que les techniques et les savoir-faire constituent des systèmes complexes composés d'un ensemble d'éléments en interaction n'a rien de nouveau. Ce qui est nécessaire d'approfondir c'est l'analyse des dynamiques différentes de ces divers éléments et les décalages qui en découlent. Les migrations humaines, les voyages de produits ou des techniques sont à la source de ces décalages entre la diffusion d'aliments, puis celle des comportements alimentaires qui y sont associés et enfin la diffusion des savoir-faire techniques permettant de préparer ces aliments. Décalages à identifier car ils peuvent jouer comme leviers dans les processus d'innovation.

v) la distribution de savoirs : entre les hommes et les femmes, entre les classes d'âge, entre des territoires ou entre des institutions, l'analyse de la distribution de savoirs est essentielle pour comprendre les fonctionnements techniques et les enjeux de pouvoir liés à la diffusion et la modification de savoir-faire.

• Modification de savoirs et processus de changement : la posture du chercheur

Jamais figés par la "tradition" ou les "interdits" que l'anthropologie culturelle s'est si souvent plu à décrire, ces savoir-faire et les règles qui en régissent les "mouvements" (transmission inter-générationnelle, diffusion à des pairs,...) s'inscrivent pour notre analyse dans une dynamique spécifique de construction de ressources, toujours confrontée aux réalités matérielles et sociales des actes techniques mais toujours génératrice, on le sait, de nouveaux avantages pour un groupe ou un territoire.

Dans cette perspective, l'anthropologue sort de sa traditionnelle vocation à transcrire ou traduire des rites, des mythes ou des institutions structurantes ; il s'engage dans une expérience interdisciplinaire où l'apprentissage, les coordinations spécifiques, intentionnelles, autour de l'information, de la circulation et de la modification de savoirs locaux construisent ses nouveaux rapports au monde et à des "territoires" sociaux.

Références bibliographiques

- Becattini G., Rullani F., 1995, "Système local et marché global : le district industriel", dans *Les régions qui gagnent*, Benko G. et Lipietz A. (dir.), PUF, Paris, p. 35-55.
- Braudel F., 1979, *Civilisation matérielle, Economie et Capitalisme : Les structures du quotidien* (T 1), Ed. Armand Colin, Paris

Cartay R., 1991, *Historia de la Alimentación del Nuevo Mundo*, Ed. Universidad de los Andes, Venezuela

Cobo B., 1943, *Historia del Nuevo Mundo*, Vol. 6, Ed. Atlas, Madrid (1ère ed. 1656), cité par Cartay Rafael op.cité.

Courlet C., Pecqueur B., 1992, "Les systèmes industriels localisés en France : un nouveau modèle de développement, dans *Les régions qui gagnent*, Benko G. et Lipietz A. (dir.), PUF, Paris, p. 35-55.

Gilij F.S., 1965, *Ensayo de Historia Americana*, Ed. Academia Nacional de Historia, Caracas (1ère ed. Rome 1782)

Gilles B., (sous la dir. de), 1978, *Histoire des techniques*, Ed. Gallimard, Paris.

Fischler C., 2001, *L'omnivore*, éd. Poches Odile Jacob, Paris : 440 pages.

Franklin A., 1893, "La vie privée d'autre fois, le café, le thé, le chocolat". Cité par F. Braudel op.cité.

Fournier S., 2002, *Dynamiques de réseaux, processus d'innovation et construction de territoires dans la production agroalimentaire artisanale. Etudes de cas autour de la transformation du gari de manioc et de l'huile de palme au Bénin*. Thèse présentée pour l'obtention de diplôme de Docteur en Economie, sous la dir. de Réquier Desjardins, Univ. De versailles St Quentin en Yvelines, UFR Sciences Sociales et Humanités, Formation Doctorale "Société du futur", 456 pages.

Leander B., 1972, *Flor y Canto : la poesía de los aztecas*, Ed. Instituto Nacional Indigenista México.

Popol Vuh, 1952, *Las antiguas historias del Quiché*, Ed. FCE, México.

Maïzi, P., 1993, *Techniques féminines moose dans le Yatenga (Burkina Faso)*, Doctorat en Anthropologie sociale et Ethnologie de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS), sous la direction de J.P. Olivier de Sardan (CNRS-EHESS), présenté à Marseille en novembre 1993.

Maïzi, P., 1995, "Identités plurielles des femmes moose du Yatenga (Burkina Faso)", *Cahier des Sciences Humaines*, n°31 (2), éd. ORSTOM, Paris.

Moity-Maïzi P., 1999, "Construire des compétences : propositions méthodologiques pour la valorisation des échanges de savoir-faire agro-alimentaires", in AVAL : *Six ans de diffusion de savoir-faire agro-alimentaires en Afrique de l'ouest, bilan méthodologique*. Coord. Scientifique : P. Bom Konde (CIRAD/CNEARC), P. Moity-Maïzi (CNEARC), K. Sokona (ENDA GRAF) : 91-118.

Mosse D., Farrington J., 1998, *Development as process. Concepts and methods for working with complexity*, Routledge Research/ODI Development Policy Studies, London and New York, 202 pages.

Muchnik J., 1980, "Alternatives pour la transformation du maïs", dossiers Technologies et Développement Ministère de la Coopération Paris, 85p.

Muchnik J., 1981, *Technologies Autochtones et alimentation en Amérique Latine*, Thèse EHESS, Paris

Nago Coffi M., 1989, *Technologies traditionnelles et alimentation au Bénin*, FSA / UNB, Bénin, 222p.

Rabain J., 1994, *L'enfant du lignage. Du sevrage à la classe d'âge*, éd. Payot.

Shmitz H., Musyck B., 1994, "Industrial districts in Europe : policy lessons for developing countries?", *World Development* vol. 22, N°6, p.889-910.

Torre A., 1993, "Proximité géographique et dynamiques industriels", *Revue d'économie régionale et urbaine*, N°3, p.431-448.

Cet article est publié dans le cadre de notre convention avec l'AREA (Association pour la Recherche sur l'Economie Agroalimentaire).